



KYP·GIANNH

Food & Wine Menu

5 ΣΤΑΔΙΩΝ

SCAPERDAS FRÈRES HOMMAGE Blanc De Noirs NV

Λευκός brut αφρώδης οίνος με την παραδοσιακή μέθοδο - Ξινόμαυρο Αμυνταίου

Σούπα ημέρας
χειροποίητα κρουτόν, αγουρέλαιο

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ 2023

Λευκός ξηρός οίνος - Sauvignon Blanc - ΠΓΕ Φλώρινα

Σαλάτα πλιγούρι
ρόδι, ξινόμηλο, λαδολέμονο μυρωδικών

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ 2020

Ερυθρός ξηρός οίνος - Syrah & Merlot - ΠΓΕ Ημαθία

Καβουρμάς μαύρου χοίρου
κρέμα από μπάτζο, αβγό μελάτο, βούτυρο βοτάνων

ΔΙΑΠΟΡΟΣ 2019

Ερυθρός ξηρός οίνος - Ξινόμαυρο & Syrah - ΠΓΕ Ημαθία

Βουβάλι Κερκίνης
ξινός τραχανάς, ξηρός ανθότυρος Κρήτης

ΛΙΑΣΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Ερυθρός επιδόρπιος οίνος - Ξινόμαυρο

Ganache σοκολάτας
Ξινόμαυρο, μπισκότο βουτύρου, σάλτσα κόκκινων φρούτων του δάσους

Σερβίρεται με χειροποίητο ψωμί

Το μενού επιμελείται η Executive Chef Κυριακή Φωτοπούλου

€65,00 /άτομο